sowine®

Mode d'emploi
Technical manual
Bedienungsanleitung
Modo de empleo

sowine®

Le premier "Bar à Vins" pour la maison
The first home "Wine Bar"
Die erste „Weinbar" für zu Hause
La primera Enoteca en casa

L'appareil de mise à température de dégustation du vin et de préservation des bouteilles ouvertes

Das Gerät, das Ihren Wein auf Degustations-temperatur bringt und in dem Sie offene Flaschen aufbewahren können

The appliance for bringing wine to tasting temperature and preserving wine in opened bottles

El aparato para poner los vinos a la temperatura de degustación y para conservar las botellas abiertas

Mise à température de dégustation
Bringing to tasting temperature
Kühlen auf Degustationstemperatur
Puesta a temperatura de degustación

Préservation des bouteilles ouvertes
Preserving opened bottles
Aufbewahrung offener Flaschen
Conservación de las botellas abiertas

Sommaire

1 - Descriptif p.4

2 - Consignes de sécurité p.5-6

3 - Protection de l'environnement et économie d'énergie p.7

4 - Usage de votre appareil p.8-9

- Généralités
- Les 2 secrets d'une bonne dégustation de vos vins

5 - Mise en service de votre appareil p.9-12

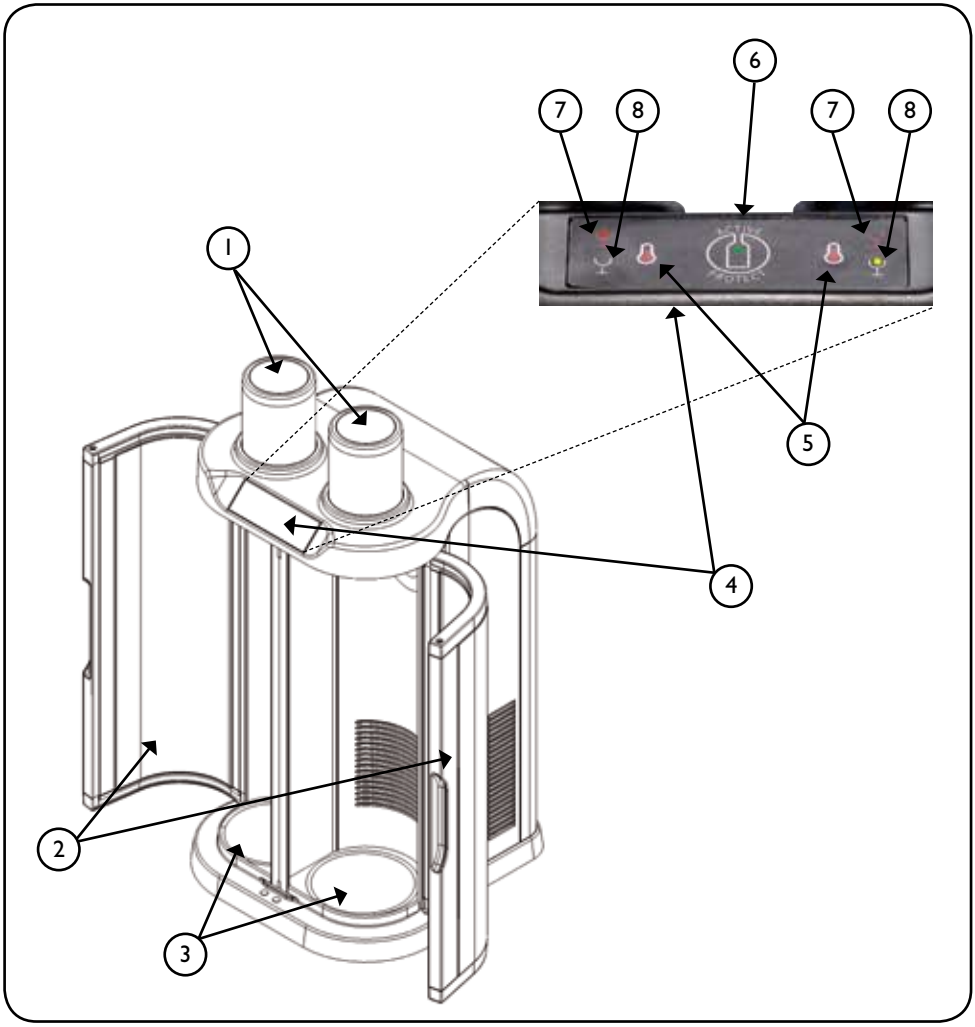
- Branchement
- Mettez à température de dégustation vos bouteilles de vins fermées
- Préservez vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation

6 - Entretien courant p.12

7 - Anomalies de fonctionnement p.13

8 - Caractéristiques techniques p.14

1 Descriptif



1- Pistons de mise au vide
2- Portes
3- Compartiments tempérés
4- Tableau de commandes
5- Commande de température des compartiments : vin rouge ou vin blanc
6- Témoin de fonctionnement du tirage au vide
7- Témoin lumineux de mise à température rouge = mode vin rouge
8- Témoin lumineux de mise à température blanc = mode vin blanc

Consignes de sécurité 2

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.

Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.

- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.

- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.

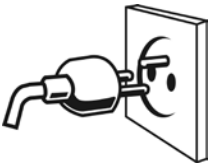
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.

- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.

Remplacez immédiatement tout cordon endommagé. (contactez votre revendeur)

- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.



- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéal entre 18°C et 25°C).

- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, adressez-vous à un service après-vente agréé.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, ou sur un angle vif.

- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre…). Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation près d'une source de chaleur.

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.

- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.

2 Consignes de sécurité (suite)

Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation de l'appareil et la garantie ne pourra s'appliquer dans ce cas de figure.

- Attention ne pas utiliser une autre alimentation externe que celle fournie avec votre appareil.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

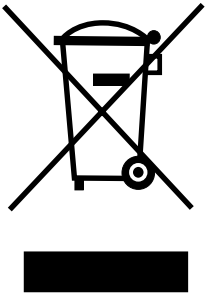
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Protection de l'environnement et économies d'énergie 3

Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.

Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés. Parlez-en à votre vendeur, il vous précisera les modalités de collecte de votre appareil en fin de vie.



Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées sont fabriquées en matériaux recyclables.

Après le déballage de votre appareil, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

4 Usage de votre appareil

I – Généralités

Sowine est destiné à la mise à température et la préservation de vins tranquilles (blancs, rosés, ou rouges) uniquement.
L'appareil ne peut aucunement être utilisé pour des vins effervescents (type Champagne, etc.).

L'utilisation de l'appareil est très souple, la programmation des compartiments est conçue pour accueillir :
- 2 bouteilles de vin rouge ou blanc entamées ou fermées ;
- 1 bouteille de vin rouge + 1 bouteille de vin blanc ;
- 1 seule bouteille, entamée ou fermée.

Avec Sowine, vos vins entamés gardent tout leur goût et leur saveur, et ce pendant plusieurs jours, même après ouverture des bouteilles.

II – Les 2 secrets d'une bonne dégustation de vos vins

1) Servir le vin à une température de dégustation adéquate :

Pour développer pleinement toutes leurs saveurs, les vins doivent être mis à la bonne température de service. Un vin placé à une température trop élevée paraîtra alcoolisé et capiteux. Au contraire, une température trop basse engourdira les arômes et les empêchera de se révéler complètement.
La température de dégustation adéquate des vins blancs/rosés se situe entre 8°C et 10°C. Celle des vins rouges se situe entre 16°C et 18°C.
Sowine fonctionne dans le respect du vin, c'est pourquoi les mises à température de

4 Usage de votre appareil

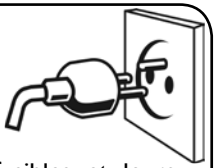
dégustation sont progressives.
Par exemple : une bouteille de vin blanc/rosé à une température ambiante de 22°C, placée dans l'appareil, nécessitera environ 3h pour atteindre la température de dégustation idéale, et une bouteille de vin rouge à 22°C aura besoin d'environ 3h pour atteindre la température de dégustation adéquate (dans le cas d'une bouteille pleine). Anticipez votre dégustation en plaçant vos bouteilles de vins quelques heures au préalable dans l'appareil.

2) Protéger le vin de l'oxygène lorsque la bouteille est entamée :

Le vin respire, il est composé d'éléments vivants qui évoluent. Au contact de l'oxygène contenu dans l'air ambiant, le vin va s'oxyder très rapidement.
Il est nécessaire de protéger le vin de tout contact avec l'oxygène pour conserver ses qualités gustatives. Sowine préserve vos vins, son système de tirage au vide retire une partie de l'air de la bouteille, protégeant le vin de l'oxydation.

5 Mise en service de votre appareil

I – Branchement



1) Enlever l'emballage ainsi que les éléments de protection de l'appareil.

2) Vérifiez que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages), et le disjoncteur différentiel 30mA* en état (*non valable dans certains pays).

Raccordez l'alimentation d'un côté à l'appareil et l'autre à la prise secteur pour le mettre sous tension.

Attention ! Respectez bien le sens de raccordement : flèche sur le dessus. Ne pas forcer.

3) Veillez à ce que la mise à température ne soit pas activée (les témoins rouge et blanc éteints).

5 Mise en service de votre appareil

4) Lors de la première selection de température, la pompe se met en route automatiquement. Le voyant vert clignote puis se stabilise lorsque le dispositif de mise sous vide est opérationnel.

II – Le tableau de commande

- Les touches servent à la mise à température du vin. Elles sont indépendantes l'une de l'autre (cf. III).

- Les témoins lumineux au centre concernent la mise sous vide. Il s'agit uniquement d'un indicateur de fonctionnement (cf. IV).

III – Mettez à température de dégustation vos bouteilles de vins fermées

Sowine est un appareil de mise à température et de préservation de vos vins.

Pour plus de simplicité d'utilisation, les températures de dégustation sont préréglées en usine. indiquez simplement le type de vin utiliser à l'aide des touches .

Chaque compartiment fonctionne de façon indépendante.

Pour régler la température de dégustation souhaitée (vin blanc/rosé ou vin rouge), utilisez les touches qui se trouvent du côté du compartiment souhaité.

1) Pour les bouteilles de vin rouge :

- Placez la bouteille fermée dans l'appareil,

- Fermez la porte,

- Appuyez 1 fois sur la touche , qui se situe du côté du compartiment utilisé, pour sélectionner le mode vin rouge,

- Laissez le piston de mise au vide correspondant en position haute.

Le témoin lumineux de température rouge indique le réglage en mode vin rouge.

Ce mode permet, en outre, de mettre une bouteille de vin rouge provenant de votre cave fraîche à température idéale de dégustation

Mise en service de votre appareil

(16-18°C) en environ 2h30.

2) Les vins blancs comme les vins rosés se servent en général à une température de dégustation proche (8-10°C), c'est pourquoi le réglage est le même dans les deux cas :

- Placez la bouteille fermée dans l'appareil,

- Fermez la porte,

- Appuyez 2 fois sur la touche, qui se situe du côté du compartiment utilisé, pour sélectionner le mode vin blanc,

- Laissez le piston de mise au vide correspondant en position haute.

Le témoin lumineux de température jaune indique le réglage en mode vin blanc.

IV – Préservez vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation

Sowine est un appareil de mise à température et de préservation de vos vins. La préservation se fait grâce à un dispositif de tirage au vide qui vient retirer de la bouteille entamée l'oxygène responsable de l'oxydation du vin.

- Placez la bouteille entamée non finie dans l'appareil en la laissant ouverte (ne pas mettre de bouchon ou autre élément obstruant le col de la bouteille),

- Fermez la porte,

- Poussez délicatement le piston de mise au vide vers le bas jusqu'à entendre le "clac" de verrouillage automatique,

- La mise sous vide s'enclenche alors d'elle-même pendant quelques secondes (l'appareil fonctionne alors de manière autonome),

- Appuyez 1 fois sur la touche pour sélectionner le mode vin rouge et 2 fois pour le vin blanc ou rosé .

Le témoin de bon fonctionnement du tirage au vide (témoin vert) vous indique que votre vin est préservé dans les meilleures conditions lorsqu'il cesse de clignoter (témoin vert stabilisé).

Si le témoin rouge clignote, reportez vous au chapitre 7.

5 Mise en service de votre appareil

- La répétitivité de la mise sous vide d'une bouteille peut avoir un impact sur la durée de conservation du vin.

- Pour retirer la bouteille de l'appareil, ouvrez la porte du compartiment, le piston de mise au vide remonte automatiquement pour libérer la bouteille.

V – Mise en veille / Arrêt de l'appareil

Pour mettre l'appareil en veille, appuyez plusieurs fois sur les touches jusqu'à ce que les voyants de température s'éteignent.

Pour arrêter l'appareil, il suffit de débrancher la prise.

6 Entretien courant

Pour tout entretien débranchez d'abord l'appareil en retirant la prise du secteur.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide, n'utilisez jamais de produit détergents agressifs.

Dans le cadre d'un fonctionnement normal, l'appareil peut produire un peu de condensation à l'intérieur des compartiments. Lorsque c'est le cas, nettoyez à l'aide d'une éponge.

7 Anomalies de fonctionnement

ANOMALIES	SIGNIFICATION	SOLUTIONS
Le témoin rouge de fonctionnement du tirage au vide clignote	Alarme de défaut de tirage au vide	**- la bouteille peut être placée en mauvaise position** : enlevez la bouteille puis placez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réactivez le mode vin rouge ou blanc **- le goulot de la bouteille est obstrué par un objet (bouchon ou autre)** : enlevez tout ce qui peut boucher le goulot de la bouteille, puis placez la bouteille dans le compartiment prévu à cet effet, et recommencer la manipulation
Les témoins lumineux rouge et blanc de programmation de la température sont allumés simultanément	Alarme défaut de sonde de température	La sonde de température est défaillante : **débranchez l'appareil** et faites appel à un Service Après Vente agréé
La bouteille de vin blanc/rosé n'est pas très fraîche	La mise à température ne s'est pas effectuée correctement	**- l'appareil est mal alimenté** : vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation ainsi qu'à la prise secteur **- le réglage n'a pas été fait sur la bonne commande** : vérifiez que le témoin lumineux est allumé en position mode vin blanc sur le tableau de commande (témoin lumineux blanc allumé au dessus du compartiment) **- le délai de mise à température n'a pas été assez long** : lorsqu'une bouteille de vin blanc/rosé se trouve à température ambiante, l'appareil a besoin d'environ 3 heures pour ramener progressivement le vin à température de dégustation.
Le piston de mise au vide ne reste pas en position basse	La fermeture de la porte n'est pas détectée	La porte est mal fermée : clore convenablement la porte et poussez à nouveau le piston de mise au vide vers le bas.

8 Caractéristiques techniques

- Encombrement :

	Non-emballé
Hauteur (mm)	426 (495 pistons relevés)
Largeur (mm)	245
Profondeur (mm)	248
Poids (kg)	5,4

- Température de dégustation des vins rouge : 16/18°C
- Température de dégustation des vins blancs et rosés : 8/10°C
- Consommation moyenne (22°C et avec 2 bouteilles dans l'appareil) : 1KWh /24h
- Alimentation : 100-240 V, 50-60 Hz
- Puissance installée : 87 W
- Température ambiante d'utilisation : 18°C à 25°C
- Durée de conservation des bouteilles ouvertes : jusqu'à 10 jours
- Tirage au vide : dépression de 300 mbars minimum

Contents

1 - Description p.4

2 - Safety recommendations p.5-6

3 - Protecting the environment and power saving p.7

4 - Installing your appliance p.8-9

- General points
- The two keys to enjoying wine at its best

5 - Commissioning your appliance p.9-12

- Connection
- Bringing your bottles of wine to serving temperature
- Preserving your opened bottles of wine at serving temperature

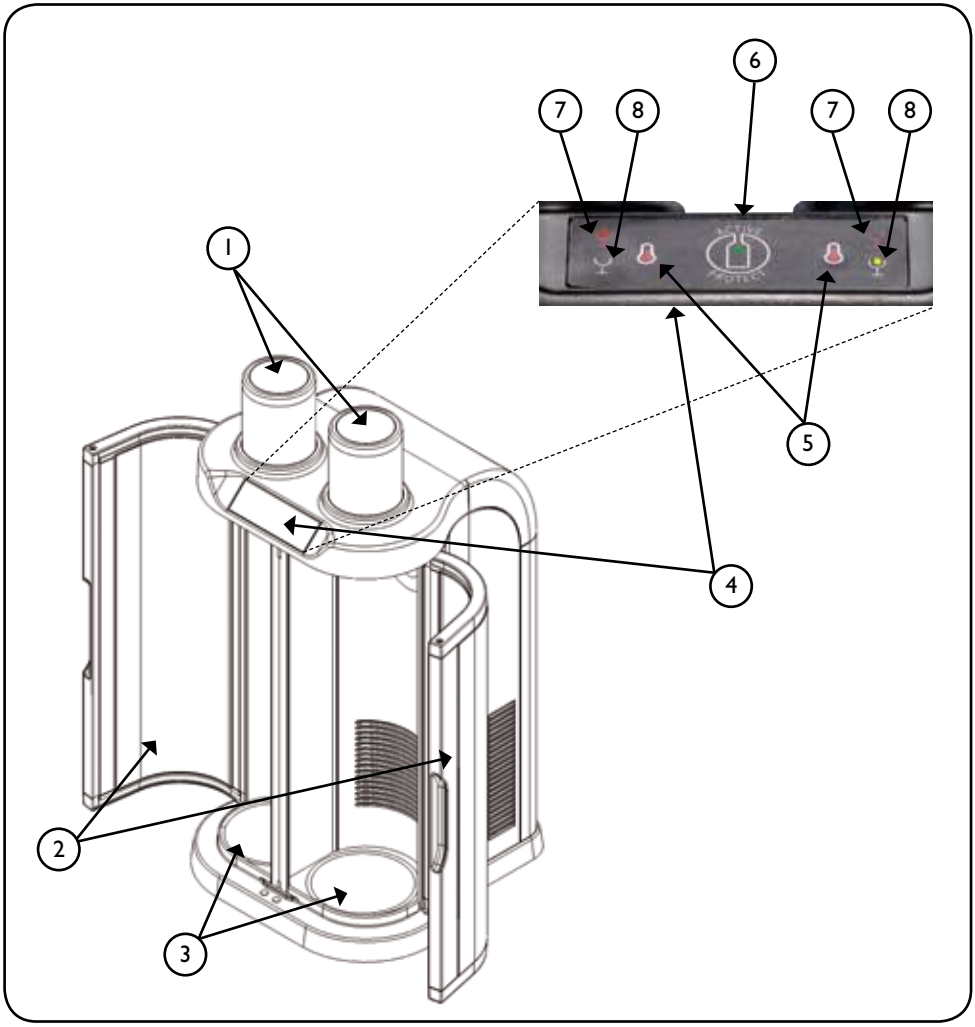
6 - Everyday maintenance p.12

7 - Operating anomalies p.13

8 - Technical Specifications p.14

ENGLISH

1 Description



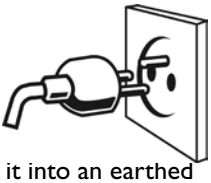
1- Oxygen extraction plungers
2- Doors
3- Temperate compartments
4- Control panel
5- Compartment temperature control: red or white wine
6- Oxygen extraction operating indicator
7- Red indicator light = red wine mode
8- White indicator light = white wine mode

Safety Recommendations 2

Carefully read these operating instructions before using your appliance and store them for future reference.

Using your appliance for purposes other than those specified in the operating instructions could damage it.

- Never use your appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions.
- Unplug your appliance when it is not being used for long periods of time.
- Unplug your appliance before carrying out repair or maintenance work.
- Unplug it by gently removing the plug from the socket and not by pulling on the power lead.
- Never use a split power lead or one showing signs of wear along the length. A damaged lead should be immediately replaced. (Contact your retailer).



- Never leave children unsupervised around the appliance.
- Check that the operating voltage of your appliance correctly corresponds to that of your electrical installation.
- Only use the power lead supplied with the appliance. Only plug it into an earthed socket.
- Your appliance is only designed for indoor use (ideal ambient temperature for operation is 18°C to 25°C).
- If the power lead, plug or appliance appear to be damaged or do not function correctly, contact an authorised after-sales service.
- Do not place the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or other liquids.
- Do not leave the power lead hanging within reach of children, or over sharp edges.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use it close to a source of heat (radiator, naked flame, window…).
Do not let the power lead hang near to a source of heat.
- Place the appliance onto a flat, stable, non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquids.
- Do not obstruct the ventilation inlets at the back and sides of the appliance.

2 Safety Recommendations

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use or incorrect handling of the appliance and the warranty shall not apply in such cases.

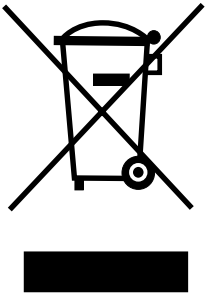
- N.B.: do not use any external power supply other than that provided with your appliance.

- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except where they first receive instructions regarding use of the appliance or are supervised by somebody responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Protecting the Environment and power saving 3

Recycling: a caring gesture



Electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health owing to the presence of noxious substances.
You should therefore never trash electronic and electrical equipment with unsorted municipal waste. Speak to your retailer – s/he will explain all the collection resources available for disposing of your appliance when it reaches its end of life.

Disposal of packaging:

The packaging units used are made from recycled material.
After unpacking your appliance, take the packaging units to a waste disposal centre. For the most part, they will be recycled.

4 Installing your Appliance

I – General points

Sowine is designed exclusively for preserving and bringing still wine (white, rosé and red) to the correct serving temperature.
The appliance cannot be used for fizzy wine (Champagne etc.).

The appliance is very flexible, the compartment programming adapts to:
- 2 bottles of white or red wine, opened or unopened;
- 1 bottle of red wine + 1 bottle of white wine;
- 1 single bottle, opened or unopened.

With Sowine, your wine retains all of its taste and flavours for several days, even after the bottle has been opened.

II – The 2 keys to enjoying wine at its best

1) Serve the wine at a suitable temperature:

In order for wines to fully develop all their flavours, they must be served at the correct serving temperature. A wine stored at a temperature which is too high will have an overpowering alcohol content. On the contrary, a temperature which is too low will dull the wine's flavours and prevent them from fully developing.
The correct serving temperature for white/rosé wines is between 8°C and 10°C. That of red wine is between 16°C and 18°C.
Sowine respects your wine, which is why it brings wine to the correct serving temperature gradually.

Installing your Appliance 4

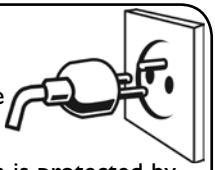
For example: a bottle of white/rosé wine at an ambient temperature of 22°C, placed in the appliance, will require approximately 3hrs to reach the ideal serving temperature, and a bottle of red wine at 22°C will require approximately 3hrs to reach the correct serving temperature (in the case of a full bottle).
Prepare wine for tasting in advance by placing your wine bottles in the appliance a few hours before serving.

2) Protect wine from oxygen once the bottle is opened:

Wine breaths, it is made up of living elements which evolve. When it comes into contact with oxygen in the surrounding air, wine oxidises very rapidly.
Wine must be protected from any contact with oxygen in order to preserve its tasting qualities. The Sowine oxygen extraction system preserves your wine by drawing oxygen from the bottle, protecting the wine from oxidation.

Commissioning your Appliance 5

I – Connection



1) Remove the packaging as well as the protective elements inside and outside the appliance.

2) Check that the plug is to be connected to a power supply which is protected by the correct fuse size and functioning 30mA* differential circuit breaker (*not applicable to some countries).

Connect one end of the power lead to the appliance and the other end to the socket to power up the appliance, see diagram.

N.B.: observe the connection direction: arrow on the top. Do not force it.

3) Ensure that the serving temperature function is not activated (the red and white indicator lights should be off).

5 Commissioning your Appliance

4) When the temperature is selected for the first time, the pump automatically starts up. The green indicator light flashes then stabilises when the oxygen extraction device is operational.

II – The control panel

- The keys set the wine temperature. They are independent of each other.(see. III).

- The indicator lights in the centre concern the vacuum system. They are merely an operating indicator.(see. IV).

III – Bringing unopened bottles of wine to the correct serving temperature

Sowine preserves and brings your wine to the correct serving temperature.

To make the appliance easier to use, the serving temperatures are preset in the factory. Simply indicate the type of wine to be used by pressing the appropriate keys.

Each compartment functions independently.

To set the desired serving temperature (rosé/white wine or red wine), use the buttons located on the side of the compartment to be used.

1) For bottles of red wine:

- Place the unopened bottle in the appliance,

- Close the door,

- Press the button (located on the control panel above the red wine compartment) once, to select the red wine mode,

- Leave the corresponding oxygen extraction plunger in the upper position.

The red temperature indicator light confirms that the system is set to red wine mode.

This mode allows, moreover, a bottle of red wine, taken straight from your cold cellar (approximately 12-14°C), to be brought to an ideal serving temperature (16-18°C) in approximately 2h30.

2) Both white wine and rosé wine are generally served at a similar temperature (8-10°C), which is why the setting is the same for both:

- Place the unopened bottle in the appliance,

- Close the door,

- Press the button (located on the control panel above the white wine compartment) twice, to select white wine mode,

- Leave the corresponding oxygen extraction plunger in the upper position.

The yellow temperature indicator light confirms that the system is set to white wine mode.

IV – Preserve your opened bottles of wine at serving temperature

Sowine preserves and brings your wine to the correct serving temperature. The wine is preserved via an oxygen extraction system which draws oxygen (responsible for oxidising wine) from the opened bottle.

- Place the opened bottle in the appliance, leaving it open (do not put a cork or any other element in the bottle that will block the neck of the bottle),

- Close the door,

- Gently push the oxygen extraction plunger downwards until you hear the automatic locking device "click",

- The vacuum system triggers itself for a few seconds. (the appliance is then functioning independently),

The oxygen extraction operating indicator (green indicator light on) confirms that

5 Commissioning your Appliance

your wine is preserved in optimal conditions when the green indicator light stops flashing (stabilised green indicator).

If the red indicator light flashes, please refer to chapter 7.

- The repetitiveness of extracting oxygen from a bottle can effect the duration of conservation of the wine.

- To remove the bottle from the appliance, open the compartment door, the oxygen extraction plunger automatically lifts to release the bottle.

V – Putting on stand-by / Stopping the appliance

To put the appliance on stand-by, press the buttons several times until the temperature indicator lights go out.

To stop the appliance, simply unplug it.

6 Everyday Maintenance

Before carrying out any maintenance, first turn off the appliance by removing the plug from the socket.

Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth, never use harsh detergents.

It is perfectly normal for the appliance to produce a little condensation inside the compartments. If this occurs, remove the condensation with a sponge.

Operating Anomalies 7

ANOMALIES	MEANING	SOLUTIONS
The red oxygen extraction operating indicator is flashing	Oxygen extraction fault alarm	- **the bottle may have been incorrectly placed in the appliance:** remove the bottle then put it back correctly in the compartment and reactivate the white or red wine mode - **the neck of the bottle is blocked by an object (cork or other object):** remove the object blocking the neck of the bottle, then put the bottle back in the compartment and restart the procedure
The temperature programming white and red indicator lights are both on	Temperature sensor fault alarm	The temperature sensor is faulty: **Unplug the appliance** and contact an authorised after-sales service
The bottle of white/ rosé wine is not sufficiently chilled	The wine has not reached the serving temperature set for white wine mode	- **loss of power supply to the appliance:** check that the appliance is correctly connected to the power lead and to the socket - **the system has been set in the wrong mode:** check that the correct indicator light is lit on the control panel (white indicator light on, above the compartment) - **the wine has not had enough time to reach serving temperature:** when a bottle of white/rosé wine is at an ambient temperature, the appliance requires approximately 3 hours to gradually bring the wine to the correct serving temperature.
The oxygen extraction plunger does not stay in the lower position	Closing of the door has not been detected	The door is not closed properly: close the door properly and then push the oxygen extraction plunger downwards.

8 Technical Specifications

- Size :

	Unpackaged
Height (mm)	426 (495 with feet raised)
Width (mm)	245
Depth (mm)	248
Weight (kg)	5,4

- Red wine serving temperature: 16/18°C
- Rosé and white wine serving temperature: 8/10°C
- Average consumption (22°C and with 2 bottles in the appliance): 1KWh /24hrs
- Operating power supply: 100-240V, 50-60Hz
- Capacity: 87W
- Operating ambient temperature range: 18°C to 25°C
- Length of time opened bottles can be stored: up to 10 days
- Oxygen extraction: vacuum pressure of 300 mbars minimum

Inhaltsverzeichnis

1 - Beschreibung p.4

2 - Sicherheitshinweise p.5-6

3 - Umweltschutz und Energiesparmassnahmen p.7

4 - Geräteinstallation p.8-9

- Allgemeines
- Die Geheimnisse einer guten Degustation Ihrer Weine

5 - Inbetriebnahme ihres Geräts p.9-12

- Stromanschluss
- Kühlen Ihrer Weinflaschen auf Degustationstemperatur
- Aufbewahren Ihre angebrochenen Weinflaschen bei Degustationstemperatur

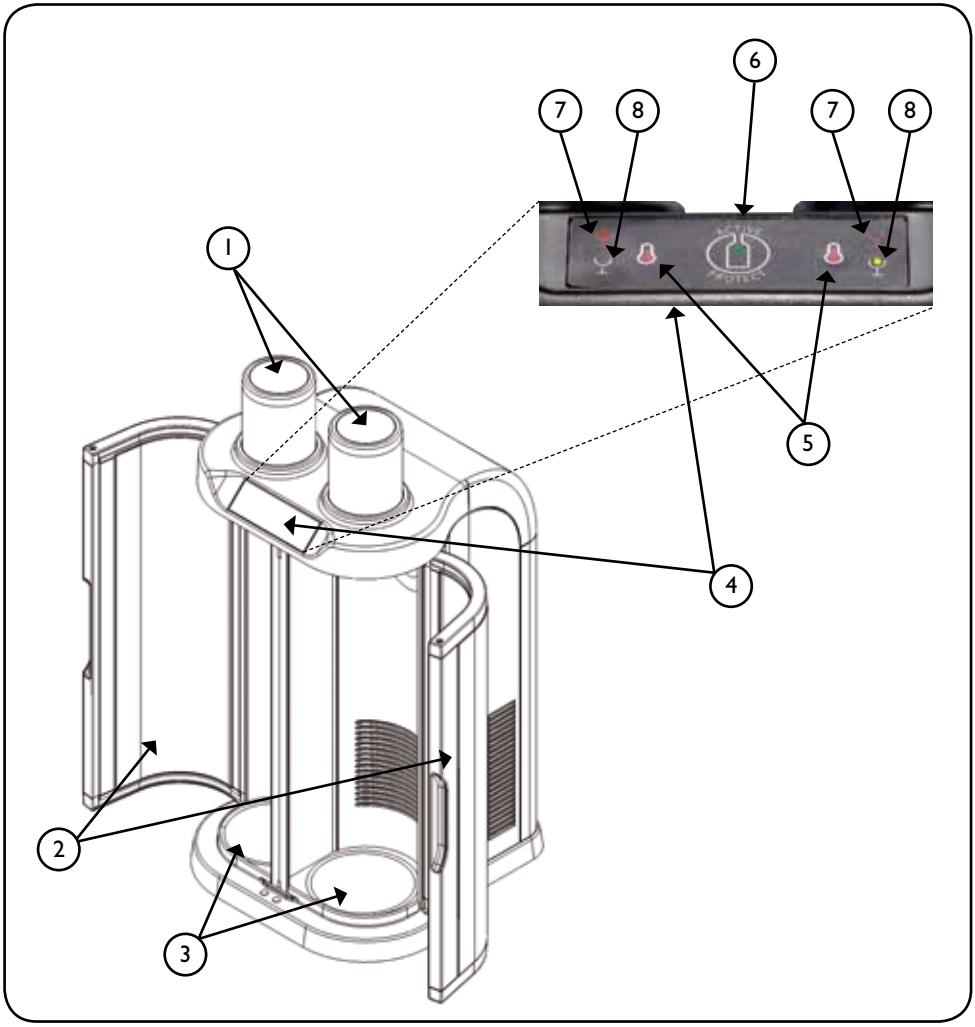
6 - Laufende Wartung p.12

7 - Betriebsstörungen p.13

8 - Technische Charakteristika p.14

DEUTSCH

1 Beschreibung



1- Absaugkolben
2- Türen
3- Temperierte Fächer
4- Bedienleiste
5- Temperaturbedienung der Fächer: Rotwein oder Weißwein
6- Betriebsanzeige, die anzeigt, ob das Absaugen ordnungsgemäß funktioniert
7- Rote Leuchtanzeige = Rotwein-Modus
8- Weiße Leuchtanzeige = Weißwein-Modus

Sicherheitshinweise 2

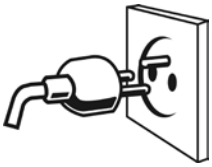
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf.

Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden.
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker, um das Gerät abzustecken.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist.

Ersetzen Sie beschädigte Kabel sofort. (setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung)

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie, ob die von Ihrem Gerät benötigte Stromversorgung Ihrer Elektroinstallation entspricht.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang inbegriffene Stromkabel, verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.



- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 18°C und 25°C).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen Kundendienst.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Füllen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.

- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...).
- Halten Sie das Stromkabel von Wärmequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Verstellen Sie die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts nicht.

2 Sicherheitshinweise

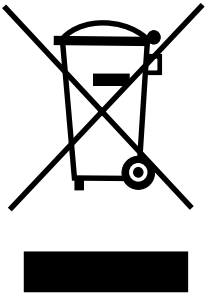
Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Bedienung des Geräts verursacht wurden. In diesem Fall wird keine Garantie gewährt.

- Achtung: Achten Sie darauf, dass Sie kein anderes externes Stromkabel verwenden außer demjenigen, das mit Ihrem Gerät geliefert wird.

- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert.
Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

3 Umweltschutz und Energiesparmassnahmen

Recycling: eine Bürgerpflicht



Elektrische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.
Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen. Sprechen Sie mit Ihrem Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung Ihrer Geräte an deren Lebensende mit.

Entsorgung der Verpackung:

Die verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt. Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycelt.

4 Geräteinstallation

I – Allgemeines

Sowine ist nur für die Temperierung und Aufbewahrung nicht schäumender Weine (Weißweine, Rosés oder Rotweine) bestimmt.
Das Gerät darf keinesfalls für Schaumweine (Champagner, etc.) verwendet werden.

Das Gerät ist sehr flexibel, die Fächer können folgendermaßen programmiert werden:
- 2 angebrochene oder verschlossene Flaschen Rot- oder Weißwein;
-1 Flasche Rotwein + 1 Flasche Weißwein;
-1 einzige angebrochene oder verschlossene Flasche.

Mit Sowine behalten Ihre angebrochenen Weine mehrere Tage, selbst nach dem Öffnen der Flaschen, Ihr Bouquet und ihren Geschmack.

II – Die 2 Geheimnisse einer guten Degustation Ihrer Weine

1) Den Wein bei richtiger Degustationstemperatur servieren:

Um ihren Geschmack voll zu entfalten, müssen die Weine die richtige Servier temperatur besitzen. Ein zu warmer Wein wirkt zu alkoholisch und schwer. Ein zu kalter Wein verliert seine Aromen, da sie sich nicht voll und ganz entfalten können.
Die richtige Degustationstemperatur für Weißweine/Rosés liegt zwischen 8°C und 10°C. Die der Rotweine liegt zwischen 16°C und 18°C.
Sowine will den Wein schonen, weshalb die Temperierung auf Degustationstemperatur langsam erfolgt.

Geräteinstallation 4

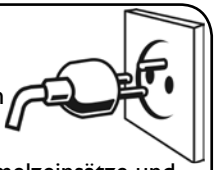
Zum Beispiel: Eine in das Gerät gestellte Weißwein-/Rosé-Flasche benötigt bei einer Umgebungstemperatur von 22°C etwa 3h um die ideale Degustationstemperatur zu erreichen und eine Rotwein-Flasche benötigt bei 22°C Umgebungstemperatur in etwa 3h Stunde, um die richtige Degustationstemperatur zu erreichen (bei einer vollen Flasche). Bereiten Sie Ihre Degustation vor, indem Sie Ihre Weinflaschen einige Stunden zuvor in das Gerät stellen.

2) Den Wein vor Sauerstoff schützen, wenn die Flasche angebrochen ist:

Wein atmet, er setzt sich aus lebenden Bestandteilen zusammen, die sich entwickeln. Bei Kontakt mit dem Sauerstoff der Umgebungsluft oxidiert Wein sehr schnell.
Der Wein muss vor jedem Kontakt mit Sauerstoff geschützt werden, um seine Geschmackseigenschaften zu bewahren. So wine schützt Ihre Weine, das Absaugsystem entzieht der Flasche den Sauerstoff und schützt den Wein so vor Oxidation.

Inbetriebnahme ihres Geräts 5

I – Stromanschluss



1) Entfernen Sie die Verpackung sowie die Schutzelemente im Innern und an der Außenseite des Geräts.

2) Überprüfen Sie, ob Ihre Steckdose richtig angeschlossen ist (Schmelzeinsätze und ihre Stromstärke) und ob der 30 mA*-Fehlerstromschutzschalter in gutem Zustand ist (*in einigen Ländern nicht gültig).

Stecken Sie eine Seite des Stromkabels am Gerät an und die andere in die Steckdose, um das Gerät mit Strom zu versorgen, sh. Abbildung.

Achtung: beachten Sie die Anschlussrichtung: Pfeil auf der Oberseite. Nicht mit Gewalt vorgehen.

3) Achten Sie darauf, dass die Temperierung nicht eingeschaltet ist (die rote und weiße Leuchtanzeige leuchten nicht).

5 Inbetriebnahme ihres Geräts

4) Bei der ersten Temperaturwahl schaltet die Pumpe sich automatisch ein. Die grüne Leuchtanzeige blinkt, dann leuchtet sie dauerhaft, wenn die Vorrichtung zum Absaugen des Sauerstoffs in Betrieb ist.

II – Die Bedienleiste

- Die Tasten dienen dazu, den Wein auf Temperatur zu bringen. Sie sind voneinander unabhängig (sh. III).
- Die Leuchtanzeigen in der Mitte betreffen das Absaugen des Sauerstoffs. Es handelt sich nur um Betriebsanzeigen (sh. IV).

III – Kühlen Ihrer verschlossenen Weinflaschen auf Degustationstemperatur

Sowine ist ein Gerät zur Temperierung und Aufbewahrung Ihrer Weine.

Um den Gebrauch noch einfacher zu machen, sind die Degustationstemperaturen werksseitig eingestellt. Geben Sie einfach die entsprechende Weinart mit Hilfe der Tasten ein.
Jedes Fach funktioniert unabhängig.
Verwenden Sie die Tasten an der Seite des entsprechenden Fachs, um die gewünschte Degustationstemperatur (Weißwein/Rosé oder Rotwein) einzustellen.

1) Für Rotwein-Flaschen:
- Stellen Sie die verschlossene Flasche ins Gerät,
- Schließen Sie die Tür,

- Drücken Sie 1 Mal auf die Taste an der Seite des verwendeten Fachs, um den Rotwein-Modus zu wählen,
- Lassen Sie den entsprechenden Kolben zum Absaugen des Sauerstoffs in seiner hohen Position.

Die rote Temperatur-Leuchtanzeige zeigt an, dass Sie den Rotwein-Modus gewählt haben.
Dieser Modus ermöglicht es außerdem, eine Rotweinflasche, die frisch aus Ihrem Weinkeller kommt, in etwa 2 Std. 30 Min. auf die ideale Degustationstemperatur (16-18°C) zu bringen.

2) Weißweine und Rosés werden werden im Allgemeinen bei einer ähnlichen Degustationstemperatur (8-10°C) serviert, weshalb bei beiden dieselbe Einstellung vorgenommen wird:
- Stellen Sie die verschlossene Flasche ins Gerät,
- Schließen Sie die Tür,
- Drücken Sie 2 Mal auf die Taste an der Seite des verwendeten Fachs, um den Weißwein-Modus zu wählen,
- Lassen Sie den entsprechenden Kolben zum Absaugen des Sauerstoffs in seiner hohen Position. Die gelbe Temperatur-Leuchtanzeige zeigt an, dass Sie den Weißwein-Modus gewählt haben.

IV – Aufbewahren Ihrer angebrochenen Weinflaschen bei Degustationstemperatur

Sowine ist ein Gerät zur Temperierung und Aufbewahrung Ihrer Weine. Ihre Weine werden durch ein Absaugsystem geschützt, das den für die Oxidation des Weins verantwortlichen Sauerstoff aus der angebrochenen Flasche zieht.

- Stellen Sie die angebrochene, nicht vollständig geleerte, offene Flasche in das Gerät (den Flaschenhals nicht mit einem Korken oder einem anderen Gegenstand verschließen),
- Schließen Sie die Tür,
- Drücken Sie den Absaugkolben vorsichtig nach unten, bis Sie das „Klack“ der automatischen Verriegelung hören,

- Das Absaugen des Sauerstoffs beginnt anschließend von selbst und dauert einige Sekunden. (das Gerät funktioniert autonom),
- Drücken Sie 1 Mal auf die Taste ,um den Rotwein-Modus auszuwählen, und 2 Mal, um den Weißwein- oder Rosé-Modus auszuwählen.

Die Betriebsanzeige, die anzeigt (grüne Leuchtanzeige), ob das Absaugen ordnungsgemäß funktioniert, zeigt Ihnen an, dass Ihr Wein unter den besten Bedingungen aufbewahrt wird, wenn die grüne Leuchtanzeige zu blinken aufhört (leuchtende grüne Leuchtanzeige ohne Blinken). Wenn die rote Kontrollleuchte blinkt, beziehen Sie sich auf Kapitel 7.

- Wenn einer Flasche mehrmals der Sauerstoff entzogen wird, kann sich das auf die Haltbarkeitsdauer des Weins auswirken.

5 Inbetriebnahme ihres Geräts

- Um die Flasche aus dem Gerät zu nehmen, öffnen Sie die Tür des Fachs. Der Kolben zum Absaugen des Sauerstoffs fährt automatisch nach oben, um die Flasche freizugeben.

V – Standby / Abschalten des Geräts

Drücken Sie mehrere Male auf die Tasten, bis die Temperatur-Leuchtanzeigen erlöschen, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.

Um das Gerät abzuschalten, genügt es, den Stecker zu ziehen.

6 Laufende Wartung

Nehmen Sie das Gerät vor jeglichen Instandhaltungsarbeiten vom Stromnetz, indem Sie es abstecken.

Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen und verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel.

Bei normalem Betrieb kann im Innern der Fächer etwas Kondenswasser entstehen. Reinigen Sie es mit einem Schwamm, wenn dies der Fall ist.

Betriebsstörungen 7

ANOMALIEN	BEDEUTUNG	LÖSUNGEN
Die rote Betriebsanzeige des Absaugsystems blinkt	Betriebsstörung des Absaugsystems	- **Die Flasche befindet sich eventuell nicht in der richtigen Position:** Entfernen Sie die Flasche und setzen Sie sie dann richtig in das hierzu vorgesehen Fach ein; aktivieren Sie den Rotwein- oder Weißwein-Modus erneut. - **Der Flaschenhals ist durch eine Gegenstand (Korken oder anderes Objekt) verschlossen:** Entfernen Sie alles, was den Flaschenhals verschließen könnte, stellen Sie die Flasche dann in das hierzu vorgesehene Fach und beginnen Sie von vorne.
Die rote und weiße Temperatu rprogrammierun gs-Leuchtanzeige leuchten gleichzeitig	Betriebsstörung der Temperatursonde	Die Temperatursonde funktioniert nicht: **Stecken Sie das Gerät ab** und wenden Sie sich an einen zugelassenen Kundendienst.
Die Weißwein-/Rosé-Flasche ist nicht sehr kühl	Die Temperierung erfolgte nicht korrekt	- **Das Gerät wird nicht ordnungsgemäß mit Strom versorgt:** Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und der Stromstecker richtig steckt. - **Die Einstellung wurde am falschen Fach vorgenommen:** Überprüfen Sie auf der Bedienleiste, ob die Leuchtanzeige den Weißwein-Modus anzeigt (weiße Leuchtanzeige oberhalb des Fachs leuchtet). - **Die Temperierungsdauer war nicht lang genug:** Wenn eine Weißwein-/Rosé-Flasche Umgebungstemperatur besitzt, benötigt das Gerät in etwa 3 Stunden, um den Wein langsam auf Degustationstemperatur zu kühlen.
Der Absaugkolben bleibt nicht in der niedrigen Position	Das Gerät kann nicht feststellen, dass die Tür geschlossen ist	**Die Tür ist nicht richtig geschlossen:** Schließen Sie die Tür richtig und drücken Sie den Absaugkolben nochmals nach unten.

8 Technische Charakteristika

- Abmessungen:

	Ohne Verpackung
Höhe (mm)	426 (495 bei nach oben gefahrenen Kolben)
Breite (mm)	245
Tiefe (mm)	248
Gewicht (kg)	5,4

- Degustationstemperatur für Rotweine: 16/18°C
- Degustationstemperatur für Weißweine und Rosés: 8/10°C
- Durchschnittsverbrauch (bei 22°C und mit 2 Flaschen im Gerät): 1kWh/24h
- Stromversorgung: 100-240V, 50-60Hz
- Elektrische Leistung: 87W
- Umgebungstemperatur für den Betrieb: 18°C bis 25°C
- Aufbewahrungsdauer offener Flaschen: bis zu 10 Tage
- Absaugen des Sauerstoffs: Unterdruck von mindestens 300 mBar

Índice

1 - Descripción p.4

2 - Consejos de seguridad p.5-6

3 - Protección del medio ambiente y ahorro energético p.7

4 - Instalación del aparato p.8-9

- Generalidades
- Los secretos de una buena degustación del vino

5 - Puesta en marcha del aparato p.9-12

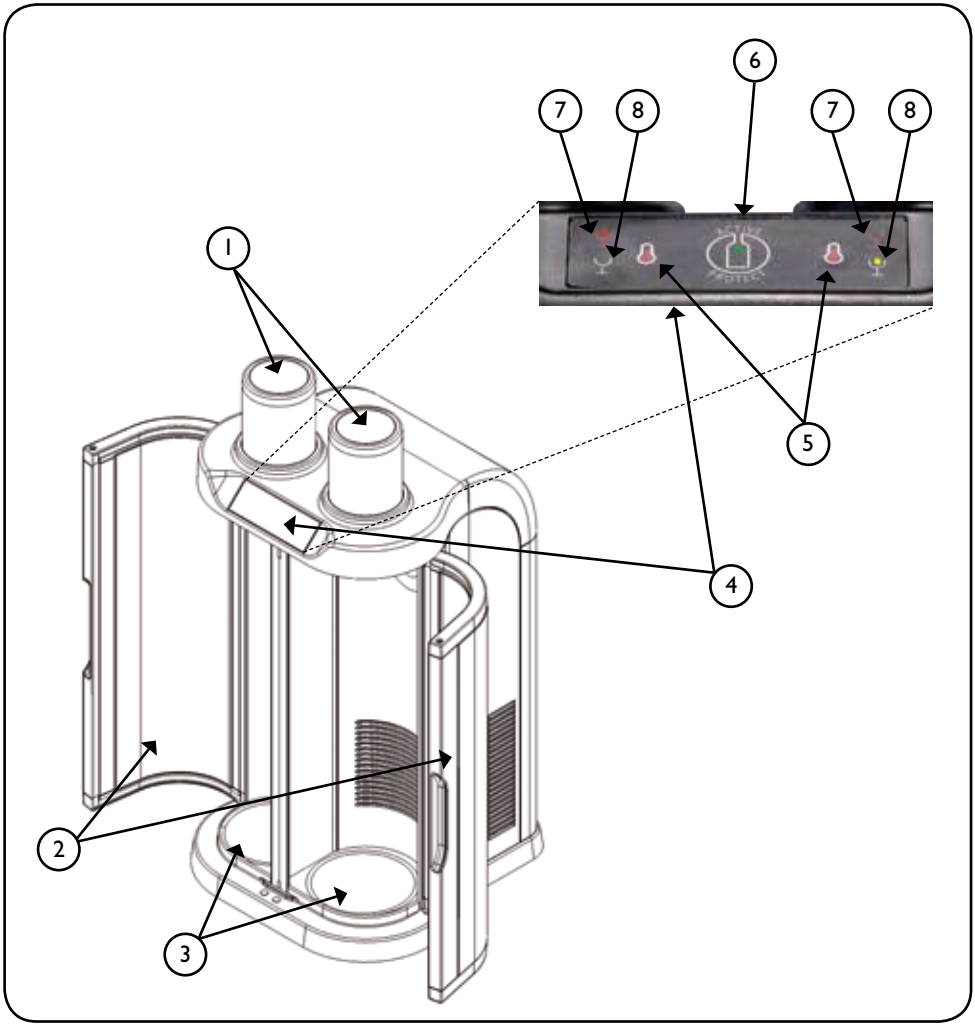
- Conexión
- Ponga las botellas de vino a la temperatura de degustación
- Conserve las botellas de vino abiertas a la temperatura de degustación

6 - Mantenimiento habitual p.12

7 - Anomalías de funcionamiento p.13

8 - Características técnicas p.14

1 Descripción



1- Pistones de puesta en vacío
2- Puertas
3- Compartimentos templados
4- Panel de control
5- Control de temperatura de los compartimentos: vino tinto o vino blanco
6- Indicador de funcionamiento de la puesta en vacío
7- Indicador luminoso rojo = modo vino tinto
8- Indicador luminoso blanco = modo vino blanco

Consejos de seguridad 2

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuras utilizaciones.

El uso no conforme a las instrucciones puede deteriorar el aparato.

- Utilice el aparato sólo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.

- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.

- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento.

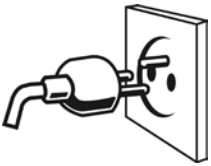
- No lo desconecte tirando del cable, sino directamente de la clavija.

- No utilice un cable agrietado o con marcas de desgaste.

Sustituya de inmediato los cables dañados (póngase en contacto con su distribuidor).

- No deje el aparato al alcance de los niños sin vigilancia.

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica.



- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente a tierra.

- El aparato está concebido sólo para un uso interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18° C y 25° C).

- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, acuda a un Servicio Posventa Autorizado.

- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No llene nunca el aparato de agua o de cualquier otro líquido.

- No deje que el cable de alimentación cuelgue y quede al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo.

- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana…). No deje que el cable de alimentación cuelgue cerca de una fuente de calor.

- Ponga el aparato sobre una superficie llana, estable y no inflamable, a una distancia adecuada de fregaderos o grifos, para evitar las salpicaduras del agua o cualquier otro líquido.

- No obstruya las rejillas de ventilación traseras y laterales del aparato.

2 Consejos de seguridad

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños causados por un uso no conforme o una mala manipulación del aparato, y la garantía no podrá aplicarse en ese caso.

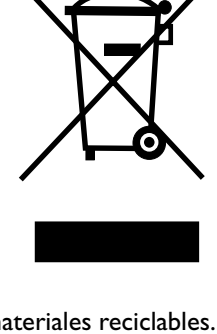
- Cuidado: no utilice otra alimentación externa que no sea la suministrada con el aparato.

- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato.

Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

3 Protección del medio ambiente y ahorro energético

Reciclaje: un gesto cívico



Los equipos eléctricos tienen efectos potencialmente nocivos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.
Por consiguiente, no debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos municipales sin clasificar. Consulte a su distribuidor; este le indicará las modalidades de recogida del aparato al final de su ciclo vital.

Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje utilizados están fabricados con materiales reciclables. Una vez haya desembalado el aparato, llévelos a un centro de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

4 Instalación del aparato

I – Generalidades

Sowine está concebido sólo para la puesta a temperatura y la conservación de vinos tranquilos (blancos, rosados o tintos). El aparato no puede utilizarse de ningún modo con vinos espumosos (tipo champán, etc.).

La utilización del aparato es muy flexible, puesto que la programación de los compartimentos puede adaptarse para:
- 2 botellas de vino tinto o blanco abiertas o cerradas;
- 1 botella de vino tinto + 1 botella de vino blanco;
- 1 sola botella, abierta o cerrada.

Con Sowine, los vinos abiertos conservan todo su aroma y su sabor durante varios días, incluso después de abrir las botellas.

II – Los 2 secretos de una buena degustación del vino

1) Servir el vino a la temperatura de degustación adecuada:

Para que todos los sabores puedan desarrollarse plenamente, los vinos deben estar a la temperatura de servicio correcta. Si el vino está a una temperatura demasiado elevada, puede parecer alcoholizado y embriagador. Por el contrario, una temperatura demasiado baja puede adormecer los aromas e impedir que el vino se muestre con plenitud.
La temperatura de degustación adecuada de los vinos blancos/rosados se sitúa entre los 8° C y los 10° C. La de los vinos tintos se sitúa entre los 16° C y los 18° C.
Sowine funciona respetando el vino, por lo que la puesta a temperatura de degustación

Instalación del aparato 4

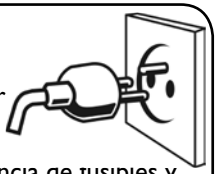
se realiza de forma progresiva.
Por ejemplo: si introduce en el aparato una botella de vino blanco/rosado a una temperatura ambiente de 22° C, necesitará aproximadamente 3 horas para alcanzar la temperatura de degustación ideal, y una botella de vino tinto a 22° C necesitará aproximadamente 3 horas para alcanzar la temperatura de degustación adecuada (en caso de una botella llena).
Anticípese y guarde las botellas de vino en el aparato unas horas antes de degustarlas.

2) Proteger el vino del oxígeno cuando la botella está abierta:

El vino respira, está compuesto por elementos vivos que evolucionan. Si entra en contacto con el oxígeno del aire ambiente, el vino se oxida muy rápidamente.
Es necesario proteger el vino de cualquier contacto con el oxígeno para conservar sus cualidades gustativas. Sowine conserva el vino gracias a su sistema de puesta en vacío con el que extrae el oxígeno de la botella, protegiendo el vino de la oxidación.

Puesta en marcha del aparato 5

I – Conexión



1) Retire el embalaje, así como los elementos de protección interior y exterior del aparato.

2) Compruebe que la alimentación del enchufe sea correcta (presencia de fusibles y amperajes) y que el disyuntor diferencial 30 mA* esté en condiciones (*no aplicable en algunos países).

Acople un lado del cable de alimentación al aparato y el otro a la toma de red para conectarlo, véase esquema.

Cuidado: respete el sentido de la conexión: flecha en la parte superior. No forzar.

3) Compruebe que la puesta a temperatura no esté activada (indicadores rojo y

5 Puesta en marcha del aparato

blanco apagados).

4) Al seleccionar por primera vez la temperatura, la bomba se activa automáticamente. El indicador verde parpadea y después se estabiliza cuando el dispositivo de puesta en vacío está operativo.

II – El panel de control

- Las teclas sirven para poner el vino a la temperatura deseada. Son independientes una de otra (cf. III).

- Los indicadores luminosos del centro muestran la puesta en vacío. Se trata sólo de un indicador de funcionamiento (cf. IV).

III – Ponga las botellas de vino tapadas a la temperatura de degustación

Sowine es un aparato de puesta a temperatura y conservación del vino.

Para una mayor facilidad de uso, las temperaturas de degustación están preajustadas en fábrica. Indique simplemente el tipo de vino utilizado con la ayuda de las teclas .

Cada compartimento funciona de forma independiente.

Para ajustar la temperatura de degustación deseada (vino blanco/rosado o vino tinto), utilice las teclas que se encuentran junto al compartimento deseado.

1) Para las botellas de vino tinto:

- Ponga la botella sin abrir en el aparato;

- Cierre la puerta;

- Pulse 1 vez la tecla que está junto al compartimento utilizado para seleccionar el modo vino tinto;

- Deje el correspondiente pistón de puesta en vacío en posición alta.

El indicador luminoso rojo de temperatura indica el ajuste en modo vino tinto.

Puesta en marcha del aparato 5

Este modo permite, además, poner una botella de vino tinto procedente de la bodega fresca (unos 12-14 °C) a la temperatura ideal de degustación (16-18°C) en aproximadamente 2 h 30.

2) El vino blanco, al igual que el rosado, se sirve en general a una temperatura próxima (8-10° C); por ello el ajuste es el mismo en ambos casos:

- Ponga la botella sin abrir en el aparato;

- Cierre la puerta

- Pulse 2 veces la tecla que está junto al compartimento utilizado para seleccionar el modo vino blanco;

- Deje el correspondiente pistón de puesta en vacío en posición alta.

El indicador luminoso amarillo de temperatura indica el ajuste en modo vino blanco.

IV – Conserve las botellas de vino abiertas a la temperatura de degustación

Sowine es un aparato de puesta a temperatura y conservación del vino. El vino se conserva gracias a un dispositivo de puesta en vacío que extrae el oxígeno de la botella abierta, responsable de la oxidación del vino.

- Ponga la botella abierta sin terminar en el aparato dejándola abierta (no ponga el tapón o cualquier otro elemento que obstruya el cuello de la botella);

- Cierre la puerta;

- Empuje con cuidado el pistón de puesta en vacío hacia abajo hasta oír el "clac" de cierre automático;

- La puesta en vacío se desencadena entonces por sí sola durante algunos segundos. (el aparato funciona entonces de forma autónoma),

- Pulse 1 vez la tecla para seleccionar el modo vino tinto y 2 veces para el blanco o rosado. Pulsando 3 veces la tecla, se detiene la gestión de la temperatura (lo que no desarma la puesta en vacío si la puerta está cerrada).

5 Inbetriebnahme ihres Geräts

El indicador de funcionamiento correcto de puesta en vacío (indicador verde) le indica que el vino se conserva en las mejores condiciones cuando el indicador luminoso verde deja de parpadear (indicador verde estabilizado).

Si el indicador rojo parpadea, remítase al capítulo 7.

- Al poner repetidamente una botella en vacío, se puede influir en la duración de la conservación del vino.

- Para retirar la botella del aparato, abra la puerta del compartimento: el pistón de puesta en vacío subirá automáticamente y soltará la botella.

V – Puesta en espera / Parada del aparato

Para poner el aparato en espera, pulse varias veces las teclas hasta que los indicadores de temperatura se apaguen.

Para detener el aparato, basta con desenchufar la toma.

6 Mantenimiento habitual

Para realizar el mantenimiento del aparato, primero desconéctelo retirando la toma de la red.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave humedecido; no utilice nunca productos detergentes agresivos.

En el marco de un funcionamiento normal, el aparato puede producir un poco de condensación en el interior de los compartimentos. Cuando esto suceda, límpiela con la ayuda de una esponja.

Anomalías de funcionamiento 7

ANOMALÍAS	SIGNIFICADO	SOLUCIONES
El indicador rojo de funcionamiento de la puesta en vacío parpadea	Alarma de fallo de puesta en vacío	- **la botella está mal colocada:** retire la botella y después vuelva a introducirla correctamente en el compartimento previsto al efecto; reactive el modo vino tinto o blanco - **el cuello de la botella está obstruido por un objeto (tapón u otros):** retire todo lo que puede obstruir el cuello de la botella; después ponga la botella en el compartimento previsto al efecto, y repita los pasos
Los indicadores luminosos rojo y blanco de programación de la temperatura se encienden simultáneamente	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Falla la sonda de la temperatura: **desconecte el aparato** y póngase en contacto con un Servicio Posventa Autorizado
La botella de vino blanco/rosado no está muy fría	No se ha efectuado correctamente la puesta a temperatura	**- el aparato no recibe la corriente correctamente:** Compruebe que el aparato está conectado correctamente a la fuente de alimentación, así como a la toma de red **- no se ha efectuado el ajuste en el control correcto:** compruebe que el indicador luminoso está encendido en posición modo vino blanco en el panel de control (indicador luminoso blanco encendido encima del compartimento) **- el tiempo de puesta a temperatura no ha sido suficiente:** cuando una botella de vino blanco/rosado se encuentra a temperatura ambiente, el aparato necesita unas 3 horas para que el vino alcance de nuevo progresivamente la temperatura de degustación.
El pistón de puesta en vació no permanece en posición baja	No ha detectado el cierre de la puerta	La puerta está mal cerrada: cierre correctamente la puerta y empuje de nuevo el pistón de puesta en vacío hacia abajo.

8 Características técnicas

- Volumen:

	Sin embalaje
Alto (mm)	426 (495 con los pistones levantados)
Ancho (mm)	245
Profundidad (mm)	248
Peso (kg)	5,4

- Temperatura de degustación del vino tinto: 16/18°C.
- Temperatura de degustación del vino blanco y rosado: 8/10°C.
- Consumo medio (22°C y con 2 botellas en el aparato): 1 KW h /24 h
- Alimentación: 100-240 V, 50-60Hz
- Potencia instalada: 87 W
- Temperatura ambiente de uso: de 18°C a 25°C;
- Tiempo de conservación de las botellas abiertas: hasta 10 días
- Puesta en vacío: depresión de 300 mbares

Notes

sowine®

www.sowine-bar.com

01/2008 - 300 - 5000185